

**NUEVA  
COLECCIÓN**

■ CURSO COMPLETO PARA HACER Y GANAR ■

EDICIONES  
**BIEN  
venidas**

# Saladitos calentitos

A SÓLO  
**\$3<sup>90</sup>**

TODO EXPLICADO CON FOTOGRAFÍAS PASO A PASO

## MINI PASCUALINAS

- De espinaca y tomate
- De queso fresco y verdeo
- De acelga con huevos de codorniz

***Y además...***

- Quesitos marplatenses
- Pinchos de lomito
- Canapés de cornalitos y varitas de surimi

**10**

COLECCIÓN DE  
25 FASCÍCULOS  
QUINCENALES



(ISBN)  
9 789871 081866  
ARGENTINA 6130



## SUPLEMENTO DE PATÉS Y TERRINAS

- Terrina de zapallitos y calabaza
- Paté de ave con hígado
- Terrina de vegetales con mussarela

MÉXICO \$ 23 • VENEZUELA \$ 3.900 • COLOMBIA \$ 5.900 • CHILE \$ 1.999 • URUGUAY \$ 2.999 • PERÚ \$ 10 • LITUANIA \$ 1.90 • BOLIVIA \$ 20



# Saladitos calentitos

Creado y producido por DAUERN S.A.  
Fascículo quincenal Nº 10

DAUERN S.A.

Presidente: Micael Baum

Vicepresidente: Norma B. Baum

Director: Dr. Alberto O. Sánchez

Staff Editorial - Ediciones Bienvenidas

Director: Micael Baum

Editor: Ángel Nulchis

Producción Gráfica: Ing. Fernando Riel

Asesoramiento Gastronómico: Elvira Recchia

Circulación y Exportación: Rodrigo Sánchez Brenta

Publicidad: Gisela M. Karamianuskas

Contaduría: Roberto González

Diseño y diagramación: Mariana Rangone

Redacción: Gabriela Coronato

Corrección: Vicente Vilazquez

Asistente Editorial: Marina Garavaglia

Asistente de Producción: Jorge F. Mondini

Asistente Administrativa: Graciela Ruiz Díaz

Asistente Comercial: Gabriel Cáceres

Fotografía: Marcelo Ruiz

Propietario: DAUERN S.A.

Av. Belgrano 367 - 6º Piso Cap. Fed.Tel. 4331-4586/87/88

E-mail: comercial@bienvenidas.com - www.bienvenidas.com

Fotocromos: Tango Gráfica S.A.

Impresión: Quebecor World. Pilar S.A. Parque Industrial Pilar

(1629) Pilar - Tel. (02322) 5-37100 - Fax (02322) 5-37136

Impresa en Argentina en noviembre de 2005

Precio del ejemplar: Argentina \$3,90.

Distribuidor en Capital

Varela Hnos. Entre Ríos 919, Tel. Pab. (3283) - Cap. Fed. Tel. 4305-3804/3908

Distribuidor en Interior

O.I.S.A. Pte. Luis Sáenz Peña 18336 (1138) - Cap. Fed. Tel. 4305-0114/3380

Distribuidor en Chile

Distribuidora Alfa S.A. Ant. Carretera Valdivia Nº 28 - Comuna San Joaquín

Santiago de Chile, Tel. 510-5400 - Fax 552-6250. E-mail: alfa@alfa.cl

Distribuidor en Colombia

Distribuidora Univas S.A. Simón Bolívar 93 Nº 52-03 - Santa de Bogotá, Colombia

Tel. 413-9300. E-mail: servicios@univas.com.co

Distribuidor en México

Recreoventil Editorial LCAH, S.A. de C.V. - Emilián Zapata Nº 21 - C/P. San

José María Teotihuacán, Toluca - Edo. de México - Tel. 5398-6519 / 5398-6578

Números Abstratos

Bolivar Nº 31, Int. 312, Urb. de La Serna Calle Col. Centro, Cdm. Cuauhtémoc,

C.P. 06500 - México, D. F. Tel. 551-5518/5518 y desde el interior

llame sin costo al 01-800-654-3688

Distribuidor en Perú

Distribuidora Boliviana S.A. Av. República de Panamá 3635, Piso 2 - San Isidro,

Lima - Perú. Tel. 441-2548 - Fax 442-2747. E-mail: gordon@boliviana.com.pe

Distribuidor en Bolivia

Agencia Moderna Ltda. Calle San. Alma 6-0132 - Cochabamba, Bolivia

Tel. 420-0074. E-mail: amoderna@boliviana.com.bo

Distribuidor en Venezuela

Distribuidora Continental S.A. Faja de San Martín, Edif. Bloque de Aníbal

García, Venezuela. Tel. 456-4111

Distribuidor en Uruguay

Ruiz S.A. Cusqueña 1434 - Montevideo, Uruguay. Tel. 921-1184.

E-mail: aspe@ruiz.com.uy

Distribuidor en Ecuador

Quintana, Cde. La Guayana, Vía D.C. Plaza la Gracia Calle 7ma y Av. Aguilón Frente B.A.

Tel. 23380271/0510716444 - Guayaquil. E-mail: bienvenidas@quintana.com.ec

Distribuidor en Panamá

Patamita, Calle N y Calle 15 Pargón Lufbery - Apartado 491 - Panamá, P.A.

Tel. 221-7355/221-7018 - Fax 221-6834. E-mail: panama@patamita.net

Distribuidor en Costa Rica

Agencia de Publicaciones de Costa Rica, 500 Sur y 500 Este de la Iglesia de Zapato

Apartado 67-100 San José, Costa Rica. Tel. 283-2367 - Fax 283-6271.

E-mail: costarica@publicacionesdecostarica.com

Distribuidor en El Salvador

Agencia de Publicaciones El Salvador, Colonia Roma, Calle Ambarino 173 - San Salvador,

El Salvador. Tel. 258-1099 - Fax 224-9275. E-mail: mvela@epel.com

Distribuidor en Guatemala

Dir. De La Roca Hnos. 9 Ave. 11-65 Zona 1 - Guatemala 01000, Guatemala.

Tel. 232-1805/232-0481/232-0462 - Fax 232-1842. E-mail: roca@roca.com.gt

Distribuidor en Rep. Dominicana

Distribuidora y Librería Arroyo, Av. 27 de Febrero N° 52, Edificio Ana Lucinda

Apto. 3005, Tel. 500-4026/500-3399 - Fax 500-3393 - Santo Domingo.

E-mail: mromero@arroyo.com

Distribuidor en Honduras

Agencia de Publicaciones de Honduras, Colonia D Country, congreso y Carretera - Casa N°

1003 Comayagua, D.C., Honduras. Tel. 234-5002/234-5003/234-5844 - Fax 234-3733

Distribuidor en Paraguay

Monte Morán 603 - Asunción. Tel. 447-734 - Telex 445-113.

E-mail: montemoran@compar.com.py

Distribuidor en España

Oral Multimedios, Edición España, Tel. 93-3995709 - Fax 90-4802117.

E-mail: elvira@multimedios.es

Prohibida la reproducción total o parcial del material incluido en esta

publicación sin autorización de la fuente.

Copyright © DAUERN S.A.

El título "Saladitos y calentitos"

es una Marca Registrada de Dauern S.A.

Queda hecho el depósito que marca la Ley 11.723

ISBN Nº 987-1091-96-6

## Sumario

- 3 | Supercanapés de pepinos, rabanitos y queso
- 6 | Bocaditos gratinados de batata y repolitos de Bruselas
- 8 | Quesitos marplatenses
- 10 | Tentempié de espinaca a los tres quesos
- 12 | Crema de palmitos
- 14 | Canapés de cornalitos y varitas de surimi
- 16 | Minipascualinas de queso fresco y verdeo
- 18 | Minipascualinas de acelga con huevos de codorniz
- 21 | Minipascualinas de espinaca y tomate
- 24 | Pinchos de lomito
- 26 | Caracolas de palmitos
- 29 | Paté de ave con higadillo
- 30 | Terrina de vegetales con mozzarella
- 31 | Terrina de zapallitos y calabaza



Elvira Recchia  
Asesora gastronómica



Para consultas gastronómicas sobre las recetas: [elvira@recchia@ciudad.com.ar](mailto:elvira@recchia@ciudad.com.ar)



# Supercanapés de pepinos, rabanitos y queso

Con sabor a fresco





## Ingredientes

Para 12 unidades

- Queso emmental: 200 g
- Cebollín o ciboulette: 1 ramito
- Ricota: 200 g
- Mayonesa: 1/2 taza tamaño té
- Jugo de 1/2 limón
- Sal y pimienta a gusto
- Rabanitos: 100 g
- Pepinos: 2
- Rebanadas de pan de molde sin corteza: 12
- Hojitas de orégano o de rabanitos tiernas (para decorar): cantidad necesaria

## Utensilios

- Cuchilla
- Papel film
- Tabla de picar
- Tijera pequeña
- Bols
- Cucharita
- Papel de cocina
- Espátula
- Bandeja
- Tenedor



**1** Cortar el queso emmental en láminas finas y reservarlo cubiertas con papel film.



**2** Con una tijera, picar o cortar el cebollín bien pequeño.



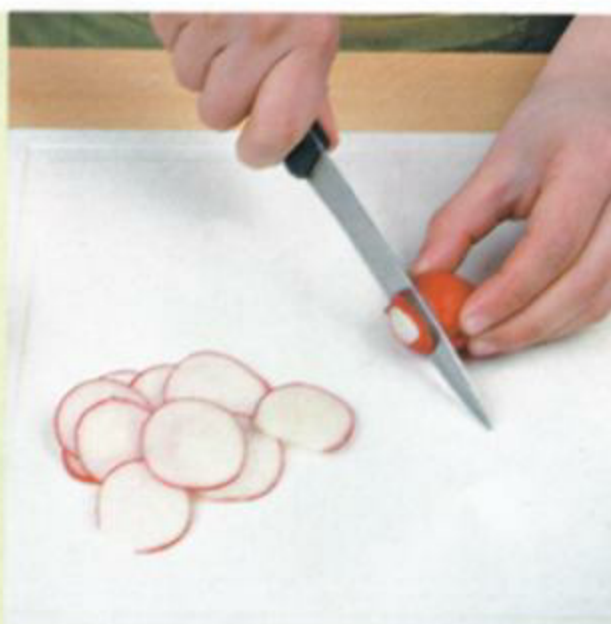
**3** Colocar la ricota en un bol. Incorporar la mayonesa. Mezclar bien.



**4** Agregar el jugo de limón y el cebollín. Mezclar.



**5** Salpimentar a gusto. Reservar en la heladera cubierto con papel film.



**6** Cortar los rabanitos en ruedas finas y reservar.



**7** Quitar los extremos de los pepinos y cortar en ruedas finas.





**8** Poner los pepinos en un bol. Espolvorear con sal. Dejar reposar durante unos minutos.



**9** Retirar. Enjuagar y secar con papel de cocina.



**10** Untar las rebanadas de pan con la preparación de mayonesa y ricota.



**11** Superponer las ruedas de pepino.



**12** Agregar las ruedas de rabanito.



**13** Ubicar en el centro las láminas de queso emmental. Decorar con hojas tiernas de rabanito o ramitas de orégano.



# Bocaditos gratinados de batata y repollitos de Bruselas

Combinación exquisita de color y sabor



## Ingredientes

Para 30 unidades

- Repollitos de Bruselas: 250 g
- Aceite: 3 cucharadas soperas
- Echalote: 1
- Sal y pimienta a gusto
- Perejil picado: 2 cucharadas soperas
- Batatas: 1/2 kg
- Manteca: 50 g
- Círculos de pan de molde blanco de 4 cm de diámetro: 30 (8 rodajas)
- Queso rallado para espolvorear: 50 g
- Zanahoria cortada en juliana o en hilos y lechuga crespita (para presentar): cantidad necesaria

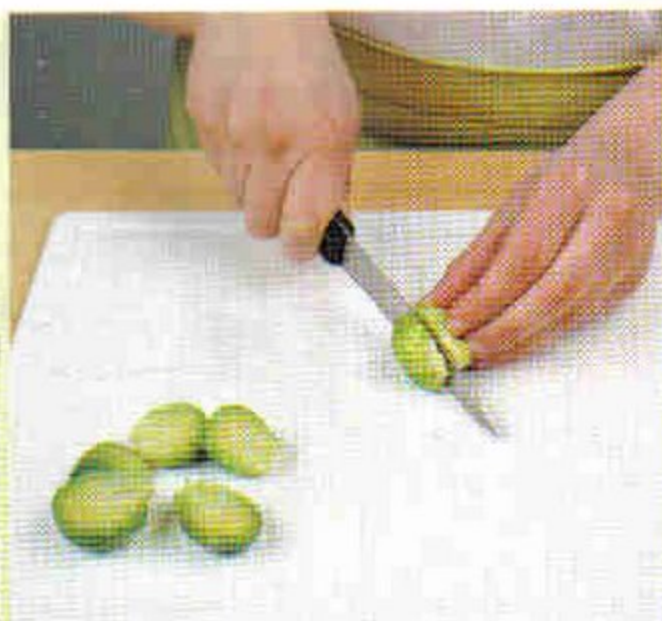
## Utensilios

- Cacerola
- Tenedor
- Papel de cocina
- Cuchillo
- Tabla de picar
- Sartén
- Cuchara y cucharita
- Bol
- Pisapapas
- Manga con boquilla rizada mediana
- Placa metálica para horno



**1** Llevar una cacerola con agua y sal a fuego moderado, dejar que rompa el hervor e incorporar los repollitos. Cocinar hasta que estén tiernos pero firmes.





**2** Retirar, escurrir y secar con papel de cocina. Cortarlos al medio y reservar.



**3** Colocar el aceite en una sartén. Llevar a fuego suave y perfumar con el echalote cortado en láminas. Incorporar los repollitos. Subir el fuego y saltear.



**4** Salpimentar. Espolvorear con perejil picado. Retirar y reservar.



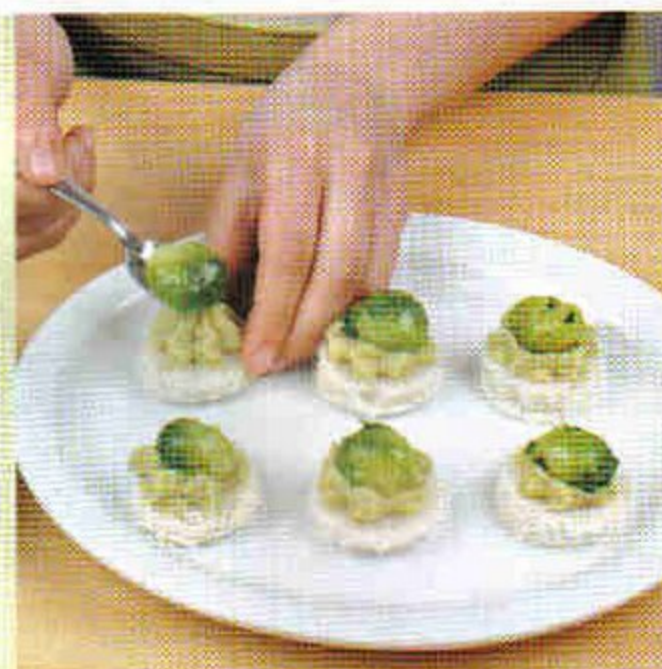
**5** Pelar y cocinar las batatas en agua con una pizca de sal, hasta que estén bien tiernas. Retirar, escurrir y reducir a puré.



**6** Incorporar la manteca y una pizca de pimienta. Mezclar bien.



**7** Colocar la preparación en una manga con boquilla rizada mediana.



**8** Ubicar puré en el centro de los círculos de pan y, encima, una mitad de repollito salteado.



**9** Realizar un borde con el puré.

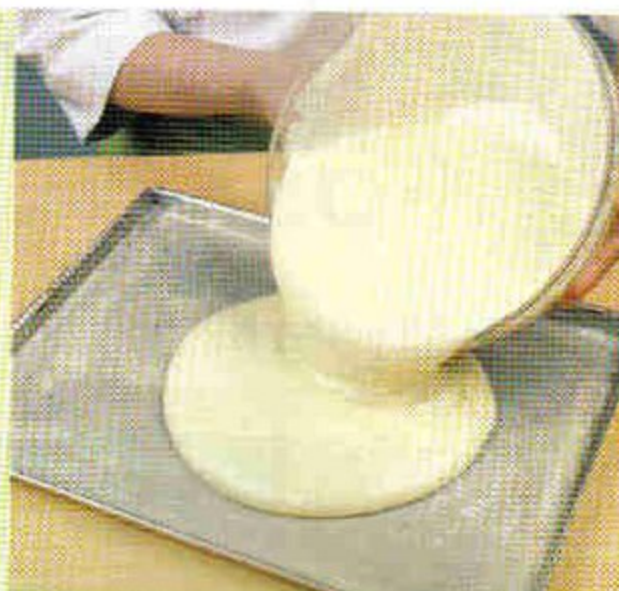


**10** Poner los bocaditos en una placa metálica para horno. Espolvorear con queso rallado. Un momento antes de servir, llevar a horno caliente para gratinar. Retirar. Presentar en una fuente sobre hilos de zanahoria y lechuga crespa.





**2** Incorporar la harina, de a poco, mezclando con movimientos envolventes.



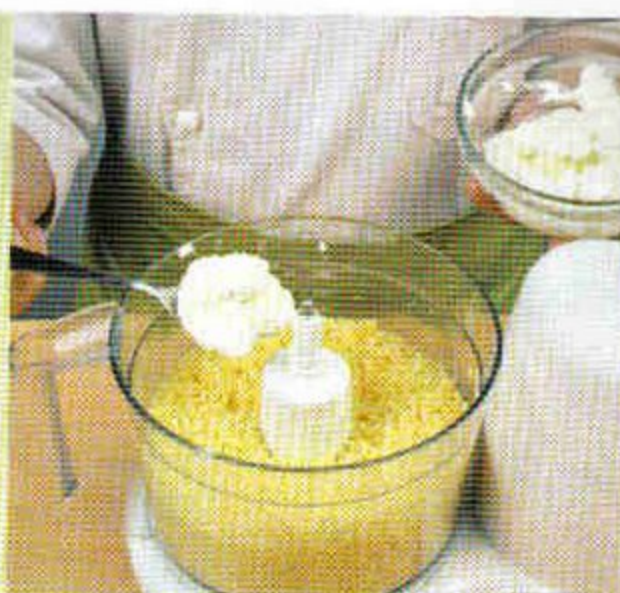
**3** Volcar la preparación en una placa metálica previamente enmantecada y enharinada.



**4** Distribuir en forma pareja y llevar a horno precalentado a temperatura caliente por espacio de 6 minutos, aproximadamente.



**5** Retirar, dejar entibiar y reservar cubierto con papel film para evitar que se seque.



**6** Quesitos. Cortar el queso Mar del Plata en trozos. Procesar. Agregar el queso blanco y salpimentar a gusto.



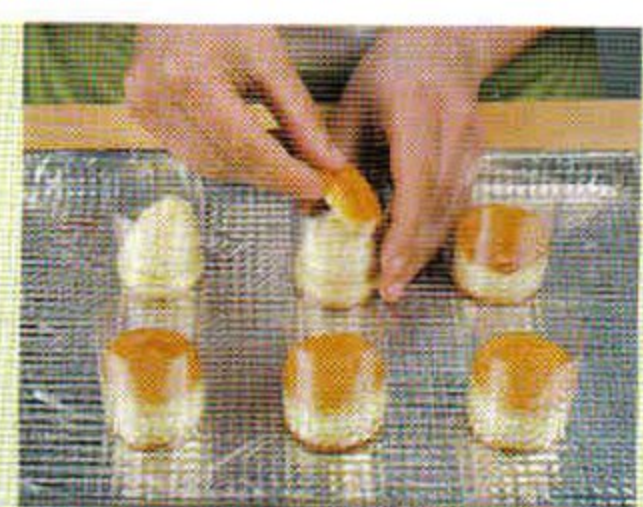
**7** Procesar nuevamente hasta formar una pasta consistente pero cremosa. De ser necesario, incorporar un poco de crema de leche, mezclar y reservar.



**8** Desmoldar el pionono y cortar círculos con un aro de metal.



**9** Ubicar los aros de acetato sobre una placa metálica recubierta con papel. Colocar un círculo de pionono dentro de cada aro. Poner la preparación de queso en una manga descartable y llenar los moldes sin llegar a los bordes.



**10** Cubrir con otro círculo de pionono con la base hacia arriba. Llevar a la heladera cubierto con papel film hasta el momento de servir. Retirar, desmoldar y espolvorear la superficie con pimentón dulce.



# Tentempié de espinaca a los tres quesos

Verduras, lácteos y... mucho más para disfrutar





## Ingredientes

Para 30 unidades

- Crema de leche: 400 g
- Queso fontina, rallado: 80 g
- Queso parmesano, rallado: 100 g
- Queso roquefort, rallado: 50 g
- Almidón de maíz: 3 cucharadas soperas
- Ciboulette picada: 1 cucharada sopera
- Pimienta a gusto
- Manteca: 50 g
- Cebollas de verdeo picadas: 12
- Espinaca: 200 g
- Baguettes cortadas al sesgo: 30 rodajas (2 baguettes)
- Queso rallado: 40 g
- Tomates peritas pelados, sin semillas y cortados en cubos (concassé): 4

## Utensilios

- Cacerolita
- Rallador
- Bol
- Cuchara
- Sartén
- Placa para horno



**1** Colocar la crema en una cacerolita y llevar a fuego moderado hasta que rompa el hervor. Bajar el fuego.



**2** Incorporar todos los quesos, mezclar bien y cocinar a fuego suave hasta que se fundan. Incorporar el almidón de maíz, mezclar y cocinar hasta que la salsa espese.



**3** Espolvorear con ciboulette picada. Condimentar con pimienta y reservar.



**4** Poner manteca en una sartén. Llevar a fuego medio para fundir. Rehogar las cebollas de verdeo hasta que estén tiernas.



**5** Ubicar las bases de pan en placas para horno y untarlas con la preparación de quesos.



**6** Agregar, encima, el salteado de cebolla de verdeo.



**7** Retirar los tallos de las hojas de espinaca y acomodarlas sobre la cebolla de verdeo.



**8** Salsear con la salsa de quesos. Un minuto antes de servir, espolvorear con queso rallado y los tomates en concassé. Llevar a horno, retirar y servir.



# Crema de palmitos

Para untar, acompañar y saborear





## Ingredientes

Para 1 kg (aproximadamente)

- Crema de leche: 300 cm<sup>3</sup>
- Salsa golf: 1/2 pocillo
- Manteca: 30 g
- Harina: 30 g
- Palmitos: 1 lata grande (peso escurrido: 440 g)
- Sal y pimienta a gusto
- Hojitas de perejil para decorar: cantidad necesaria
- Palmitos cortados en ruedas: cantidad necesaria (para decorar)

## Utensilios

- Bols
- Batidor de alambre
- Cacerolitas
- Espátula
- Cuchara
- Cuchillo
- Procesadora



**1** Incorporar la crema de leche, de a poco, a la salsa golf, a medida que se va mezclando, para integrarlas.



**2** Colocar en una cacerolita y llevar a fuego moderado hasta que rompa el hervor. Reservar al calor.



**3** Ubicar la manteca en otra cacerolita. Llevar a fuego moderado para fundir. Incorporar la harina y cocinar hasta que esté ligeramente dorada.



**4** Agregar la crema de leche caliente revolviendo continuamente para que no se formen grumos.



**5** Continuar la cocción, sin dejar de revolver, hasta que la preparación espese. Retirar y reservar.



**6** Cortar los palmitos en trozos y ponerlos en una procesadora.



**7** Procesar cuidando que queden algunos trocitos.



**8** Incorporar la crema, procesar y salpimentar. En el momento de servir, decorar con hojitas de perejil y rodajas de palmitos.

## Para untar

Esta receta es ideal para canapés, tarteletas, grisines y galletas.





# Canapés de cornalitos y varitas de surimi

Todo desde el mar



## Ingredientes

Para 18 unidades

- Varitas de surimi: 4
- Cornalitos: 250 g
- Sal y pimienta a gusto
- Limones: 2
- Perejil picado: 2 cucharadas soperas
- Harina: 1 taza tamaño té
- Rebanadas de pan de molde sin corteza y cortadas en diagonal: 9
- Manteca hidratada y salpimentada a gusto (ver recuadro en página 15): 200 g
- Aceite (para freír): cantidad necesaria
- Ramitas de perejil cresco: cantidad necesaria

## Utensilios

- Cuchilla
- Fuente
- Cacerolita
- Espumadera
- Papel absorbente
- Tenedor



**1** Cortar las varitas de surimi en tiras finas. Reservar.





**2** Retirar la cabeza y el intestino de los cornalitos para limpiarlos.



**3** Colocarlos en una fuente. Salpimentar y rociar con el jugo de 1 limón.



**4** Espolvorear con perejil. Dejar en la heladera por 20 minutos.



**5** Retirar, escurrir y pasar por harina. Retirar el excedente.



**6** Untar las rebanadas de pan con la manteca hidratada.



**7** Verter aceite en una cacerolita y llevar a fuego moderado. Freír ramitas de perejil cresco. Retirar y reservar.



**8** En el mismo aceite, freír los cornalitos. Retirar y escurrir sobre papel absorbente.



**9** Ubicar los cornalitos sobre las rebanadas de pan. Ubicar las tiras de surimi.



**10** Cortar otro limón en ruedas y, luego, en cuartos.



**11** Decorar con los triángulos de limón y las ramitas de perejil cresco.

## Manteca hidratada

- Colocar la manteca en un bol y batir hasta lograr una crema. Incorporar una cucharada sopera de aceite y continuar batiendo.
- Agregar agua, gradualmente, a medida que la manteca se va hidratando y aumenta su volumen. Estará lista cuando quede cremosa, untuosa y liviana.
- Salpimentar a gusto. Si lo desea, se puede saborizar con hierbas.



# Minipascualinas de queso fresco y verdeo

Muy sanas y, sobre todo, ricas



## Ingredientes

Para 20 unidades

### Para la masa de las pascualinas

- Harina: 450 g
- Sal y pimienta a gusto
- Manteca: 300 g
- Agua helada: 1 pocillo, aproximadamente

### Para el relleno

- Aceite: 3 cucharadas soperas
- Ajo picado: 1 diente
- Cebollas de verdeo picadas: 8
- Cebollas criollas picadas: 2
- Sal y pimienta
- Panceta ahumada cortada en fetas: 200 g
- Queso fresco: 250 g

### Para pincelar

- Huevo: 1

## Utensilios

- Procesadora
- Cuchillo y cuchara
- Bol ■ Papel film
- Sartén
- Placa para horno
- Palo de amasar
- Moldes de tarteletas de 6 cm de diámetro
- Cortante de 7 cm de diámetro
- Pincel



**1 Masa.** Colocar la harina, la sal y la pimienta en la procesadora. Incorporar la manteca fría cortada en cubos y procesar hasta formar un arenado. Agregar el agua, de a poco y sin dejar de procesar, hasta formar una masa que se desprenda de las paredes.





**2** Formar un bollo. Pasarlo a un bol, cubrir con papel film y reservar en la heladera.



**3 Relleno.** Verter aceite en una sartén, llevar a fuego suave y perfumar con el ajo.



**4** Agregar las cebollas y una pizca de sal y rehogar hasta que estén transparentes. Salpimentar. Retirar y dejar enfriar.



**5 Armado.** Retirar la masa de la heladera y estirar 3/4 partes hasta lograr un espesor de, aproximadamente, 3 mm. Cortar círculos con el cortante de 7 cm y forrar los moldes de tarteletas.



**6** Colocar una cucharada del salteado de verdeo en cada tarteleta.



**7** Agregar una feta de panceta y, encima, una lámina de queso fresco.



**8** Cubrir con otra cucharada del salteado de verdeo.



**9** Estirar el resto de masa. Cortar círculos con el cortante de 7 cm de diámetro.



**10** Cubrir las tarteletas, presionar los bordes y retirar el excedente de masa.



**11** Pincelar la superficie con huevo ligeramente batido. Llevar a horno durante 25 minutos.







# Minipascualinas de acelga con huevos de codorniz

Con sorpresa en el relleno

## Ingredientes

Para 32 unidades

- Masa de pascualina:  
1 receta (ver página 16)

## Para el relleno

- Acelga: 1 atado
- Sal, pimienta y nuez moscada a gusto
- Aceite: 3 cucharadas soperas
- Ajo picado: 2 dientes
- Cebollas picadas: 2
- Queso rallado: 1/2 taza tamaño té
- Huevos: 2
- Almidón de maíz: 1 cucharada soperas
- Crema de leche: 100 cm<sup>3</sup>
- Huevos de codorniz: 32 unidades
- Queso rallado para espolvorear: cantidad necesaria

## Utensilios

- Cuchillo
- Cacerola
- Cacerolita o sartén profunda
- Cucharita
- Bol
- Moldes de tarteletas de 6 cm de diámetro por, aproximadamente, 2 1/2 a 3 cm de altura
- Placa para horno



**1** Lavar muy bien las hojas de acelga. Retirar las nervaduras y la parte más dura de las pencas.



**2** Colocar en una cacerola con una pizca de sal. Llevar a fuego suave. Cocinar solamente con el agua del lavado.



**3** Retirar, escurrir y picar.



**4** Verter aceite en una cacerolita o sartén profunda. Llevar a fuego suave y perfumar con el ajo.



**5** Agregar las cebollas y una pizca de sal. Rehogar hasta que las cebollas estén transparentes.

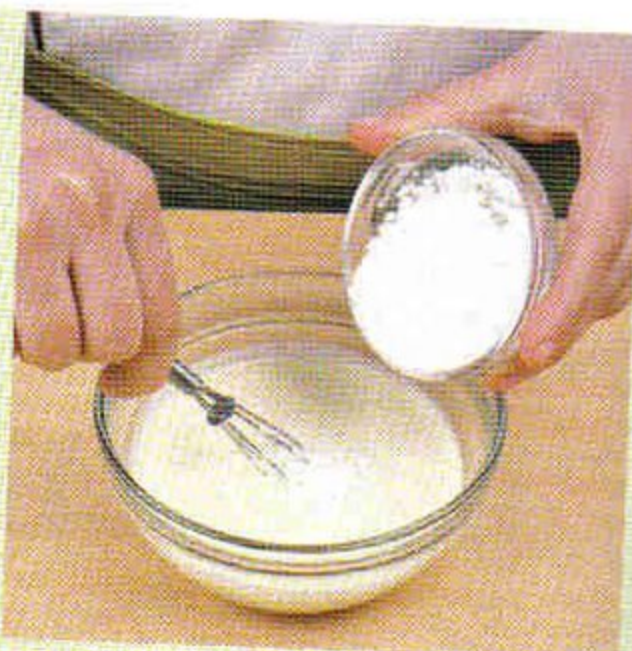


**6** Incorporar la acelga. Mezclar. Salpimentar y condimentar con nuez moscada.





**7** Retirar y pasar a un bol. Agregar el queso rallado y los huevos, de a uno, mezclando bien.



**8** Disolver el almidón de maíz en la crema de leche. Incorporar a la preparación anterior. Cotejar la sazón y reservar.



**9** Forrar los moldes de tarteletas con 3/4 partes de la masa. Rellenar sin llegar a los bordes.



**10** Realizar un hueco en el centro y cascar un huevo de codorniz.



**11** Colocar otra capa de acelga.



**12** Ubicar las minipascualinas sobre una placa para horno.



**13** Aplicar queso rallado. Llevar a horno precalentado a temperatura moderada por espacio de 20 minutos, aproximadamente. Dejar entibiar y desmoldar.



# Minipascualinas de espinaca y tomate

Una forma distinta de servir algo tradicional





## Ingredientes

Para 30 unidades

- Masa de pascualina:  
1 y 1/2 receta (ver página 16)

### Para el relleno

- Aceite: 2 cucharadas soperas
- Ajo: 1 diente
- Cebollas picadas: 2
- Sal y pimienta a gusto
- Jamón crudo: 150 g
- Espinaca: 3 atados
- Tomates peritas: 3

### Para pincelar

- Huevo: 1

## Utensilios

- Moldes de tarteletas  
de 6 cm de diámetro
- Cortante de 7 cm de diámetro
- Papel film
- Cacerola o sartén profunda
- Espátula
- Cuchillo
- Cuchilla
- Rejilla
- Cuchara
- Placa para horno
- Pincel
- Tenedor

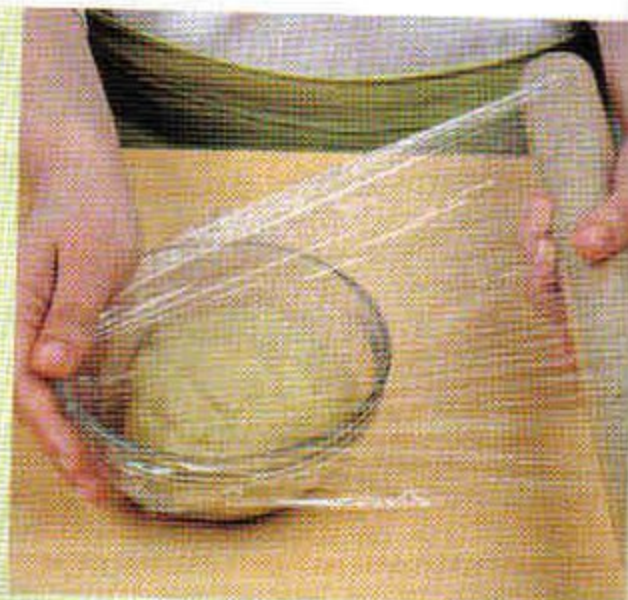


## Con anticipación

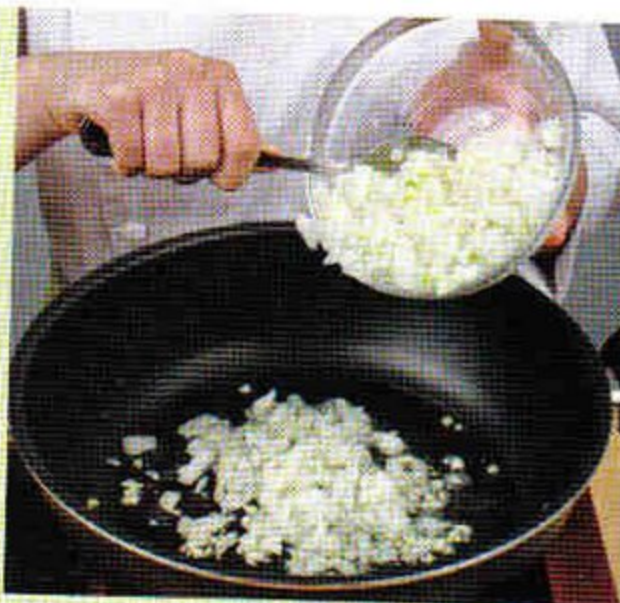
- Puede tener las minipascualinas preparadas hasta dos días antes y guardarlas en la heladera cubiertas con film. Llevar a horno unos minutos antes de servir.
- Se pueden cortar los círculos de masa y congelarlos con separadores aptos para freezer. Una vez que estén bien duros, colocarlos en bolsitas.



**1** Forrar los moldes de tarteletas con 3/4 partes de la masa.



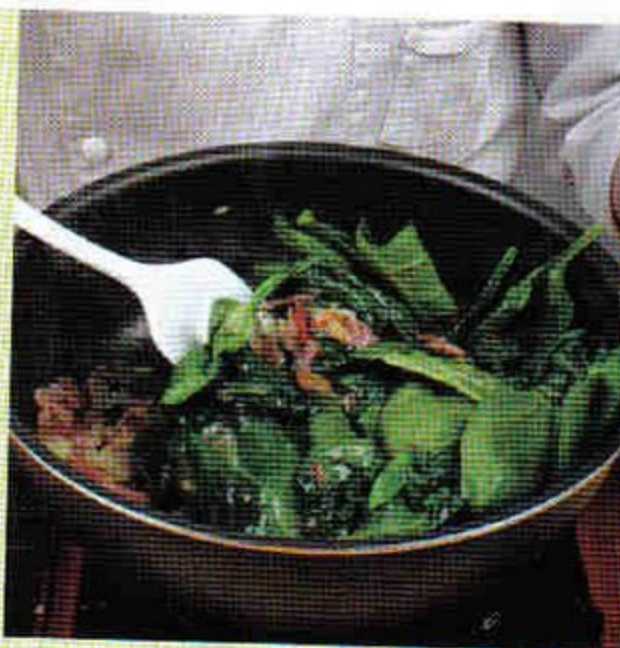
**2** Reservar el resto de masa cubierta con papel film para evitar que se forme corteza.



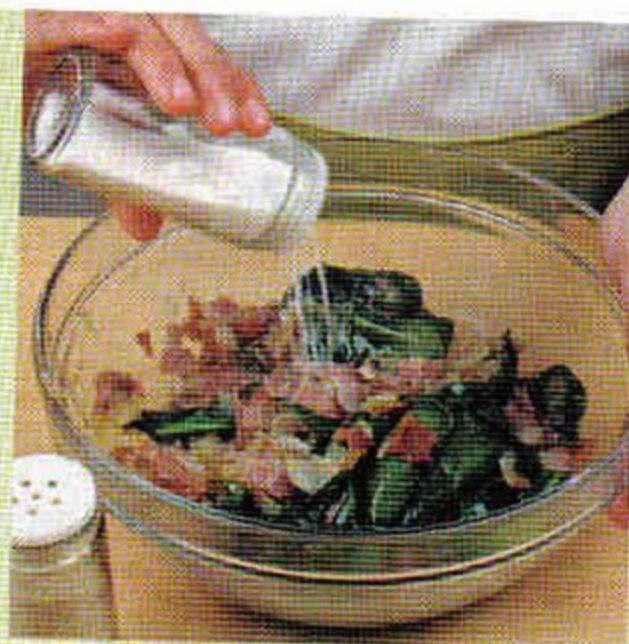
**3** Llevar una cacerola o sartén profunda con aceite a fuego moderado. Incorporar el ajo, las cebollas y una pizca de sal.



**4** Agregar el jamón crudo picado. Saltear unos minutos, hasta que el jamón y la cebolla estén ligeramente dorados.



**5** Incorporar la espinaca. Cocinar durante unos segundos.

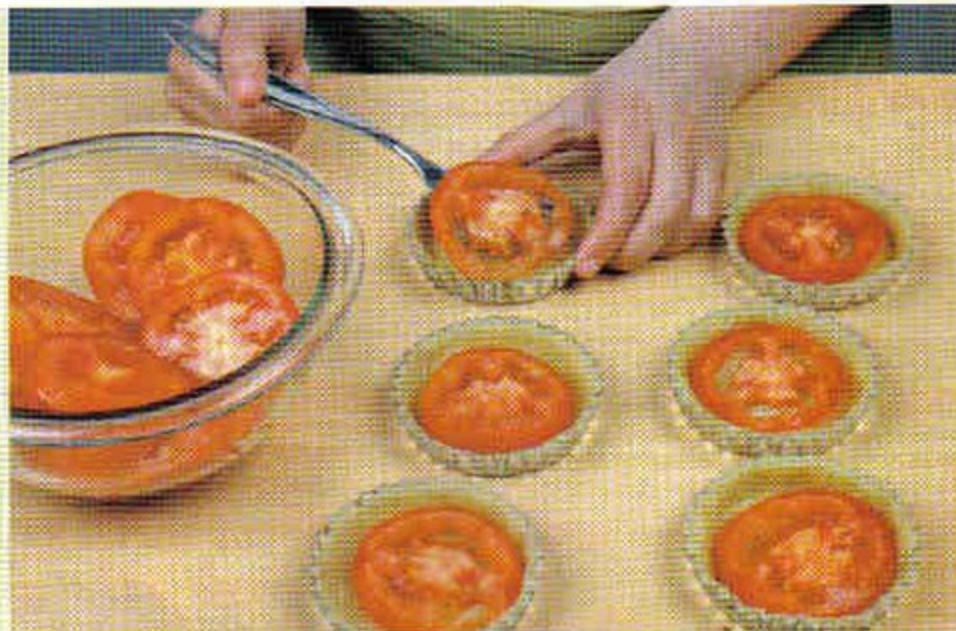


**6** Retirar. Condimentar con sal y pimienta. Reservar.

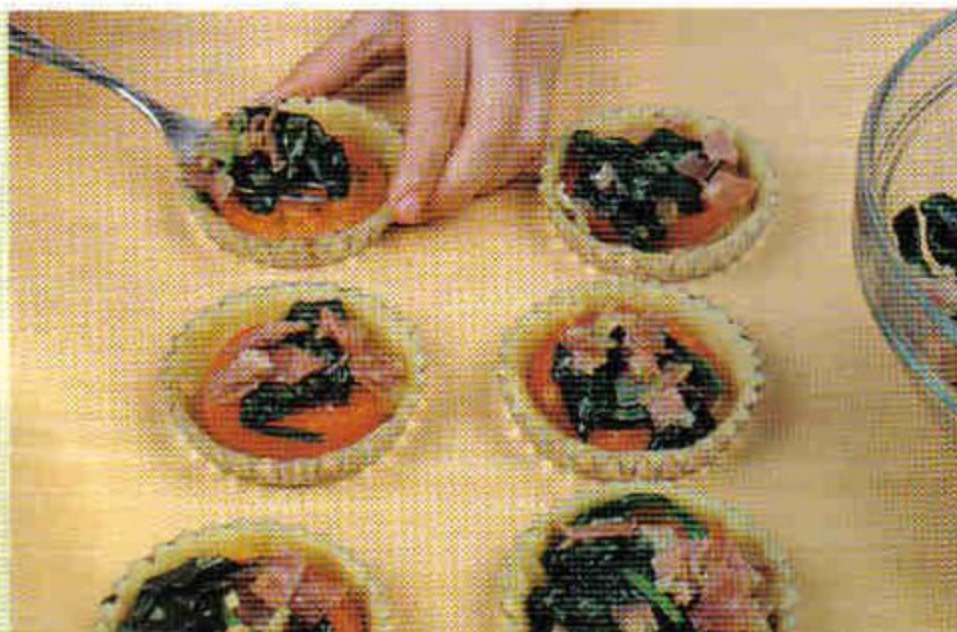




**7** Cortar los tomates en ruedas de 1/2 centímetro.



**8** Ubicar una rueda de tomate en la base de las tarteletas.



**9** Agregar salteado de espinaca.



**10** Estirar el resto de masa. Cortar círculos con el cortante de 7 cm de diámetro. Cubrir las tarteletas y presionar bien los bordes.



**11** Acomodar los moldes en una placa para horno. Pincelar con huevo batido. Pinchar la masa con un tenedor. Llevar a horno precalentado a temperatura moderada por espacio de 25 minutos.



**12** Retirar. Dejar entibiar y desmoldar.



# Pinchos de lomito

La presentación ideal para el plato "rey" de la fiesta



## Ingredientes

Para 35 pinchos, aproximadamente

- Lomo de ternera: 1 de 1 kg
- Sal y pimienta a gusto
- Ajo picado: 2 dientes
- Perejil picado: 1/2 taza tamaño té
- Jugo de 1/2 limón
- Salsa de soja: 2 cucharadas soperas
- Aceite: 1 pocillo
- Champiñones chicos: 250 g (24 unidades. Si son grandes, cortar al medio)
- Zucchini cortados en ruedas de 2 cm y luego, al medio: 3
- Tomates cherry: 200 g (35 unidades)
- Harina de maíz (para presentar): 600 g, aproximadamente
- Plus de perejil para espolvorear (ver recuadro, pág. 25): cantidad necesaria

## Utensilios

- Cuchillo y cuchara
- Fuente y bol
- Sartén
- Pinchos
- Platina y papel de aluminio

## En el momento de cocinar...

La carne debe estar jugosa y los vegetales firmes para que, al calentar los pinchos, los ingredientes no se pasen.



- 1** Quitar la grasa y la piel que recubre al lomo, retirar el «cordón» y cortarlo en cubos parejos. Colocar en una fuente y condimentar con pimienta, ajo y perejil.

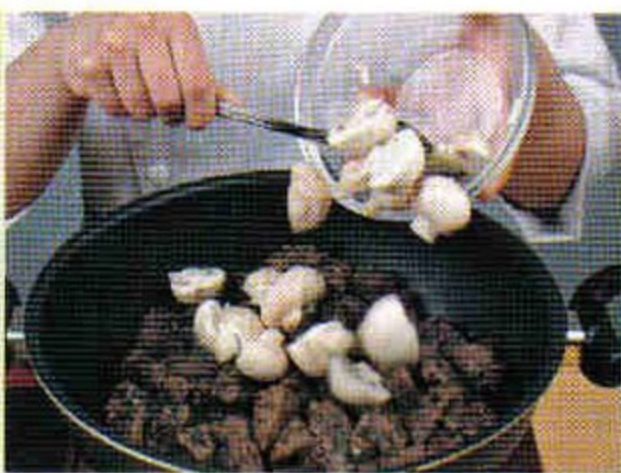




**2** Rociar con jugo de limón, salsa de soja y 1/2 pocillo de aceite. Tapar y dejar marinar en la heladera durante 4 horas o hasta el día siguiente.



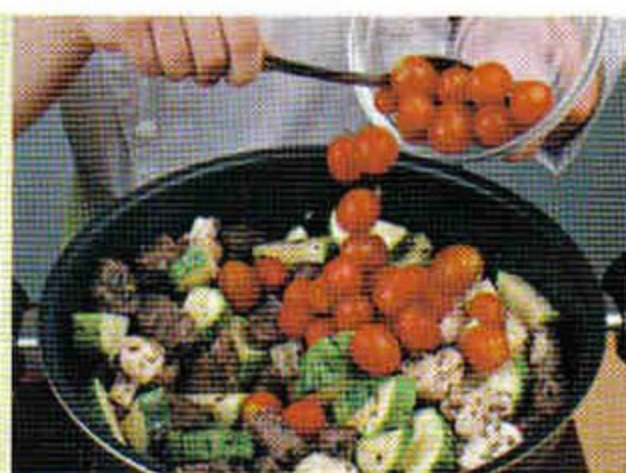
**3** Retirar la carne de la marinada y escurrir. Verter en una sartén el resto del aceite, llevar a fuego fuerte y dorar la carne mezclando continuamente.



**4** Bajar el fuego y agregar los champiñones. Cocinar durante 2 minutos.



**5** Agregar los zucchini. Cocinar hasta que estén cocidos pero firmes.



**6** Incorporar los tomates. Saltear durante unos segundos y salpimentar. Retirar.



**7** Insertar los tomates en los pinchos.



**8** Agregar un cubo de carne y un champiñón.



**9** Incorporar los zucchini.



**10** **Presentación.** Preparar polenta bien firme con harina de maíz. Dejar entibiar.



**11** Dar forma de semiesfera a la polenta y colocarla en una platina. Cubrirla con papel de aluminio. Insertar los pinchos y calentar en la misma platina.

## Plus de perejil

- Lavar, secar y picar el perejil. Envolverlo con una gasa o liencillo formando una bolsita.
- Sumergirlo en un bol con agua o lavarlo debajo del chorro de la canilla hasta que el agua salga clara. Retorcer bien la bolsita para eliminar todo el líquido.



# Caracolas de palmitos

Original propuesta para la reunión





## Ingredientes

Para 2 arrollados  
de 15 rodajas cada uno

### Para la espuma

- Levadura: 50 g
- Azúcar: 1 cucharadita tamaño té
- Agua tibia: 1 pocillo

### Para la masa

- Manteca: 350 g
- Harina: 500 g
- Sal: 1 cucharadita tamaño té
- Azúcar: 50 g
- Pimienta negra triturada: 1 cucharadita tamaño té
- Huevos: 2
- Agua: 1 pocillo

### Para el relleno

- Crema de palmitos: 1 receta (ver página 12)
- Palmitos: 8 unidades

### Para la placa

- Manteca: cantidad necesaria

### Para pincelar

- Huevo: 1

## Utensilios

- Bols
- Papel film
- Espátula
- Palo de amasar
- Pincel
- Placa metálica



**1** Espuma. Mezclar la levadura, el azúcar y el agua en un bol. Dejar espumar.



**2** Masa. Sobre un papel film, formar un rectángulo de manteca con una espátula. Llevar a la heladera envuelta en el papel film hasta que esté firme pero no dura.



**3** Colocar la harina, la sal, el azúcar y la pimienta negra en otro bol. Mezclar. Realizar un hueco en el centro. Ubicar los huevos y la levadura espumada y comenzar a unir los ingredientes del centro.



**4** Tomar la harina, incorporando el agua a medida que la preparación lo requiera, hasta formar una masa tierna. Trabajarla hasta que se perciba lisa y homogénea.

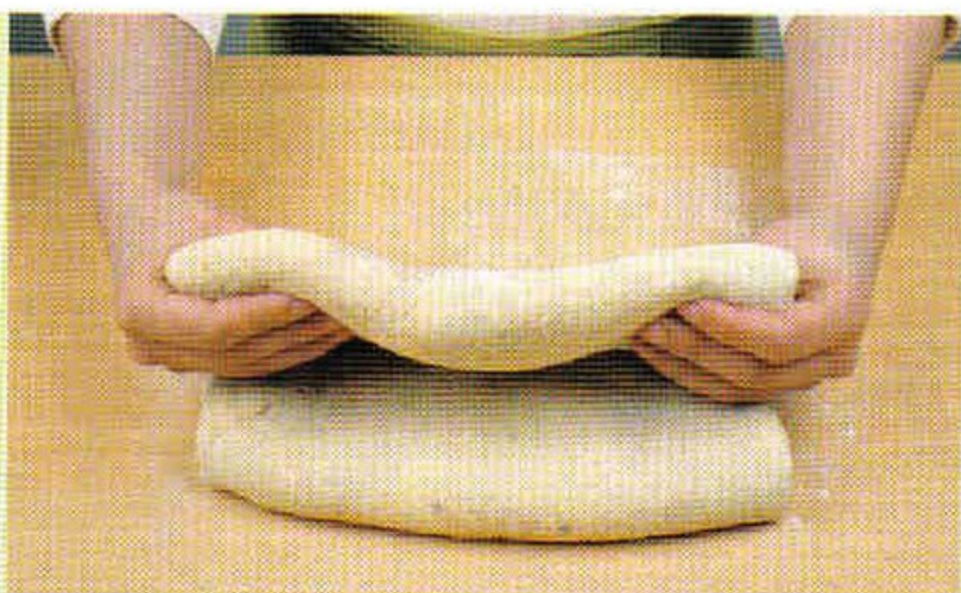


**5** Volcar la masa sobre la mesa. Darle forma rectangular con las manos. Colocar la manteca blanda pero fría en un costado de manera que quede un borde.



**6** Cubrirla con la masa libre. Sellar los bordes con un palo de amasar y estirar suavemente para que la manteca se distribuya en forma pareja dentro de la masa.

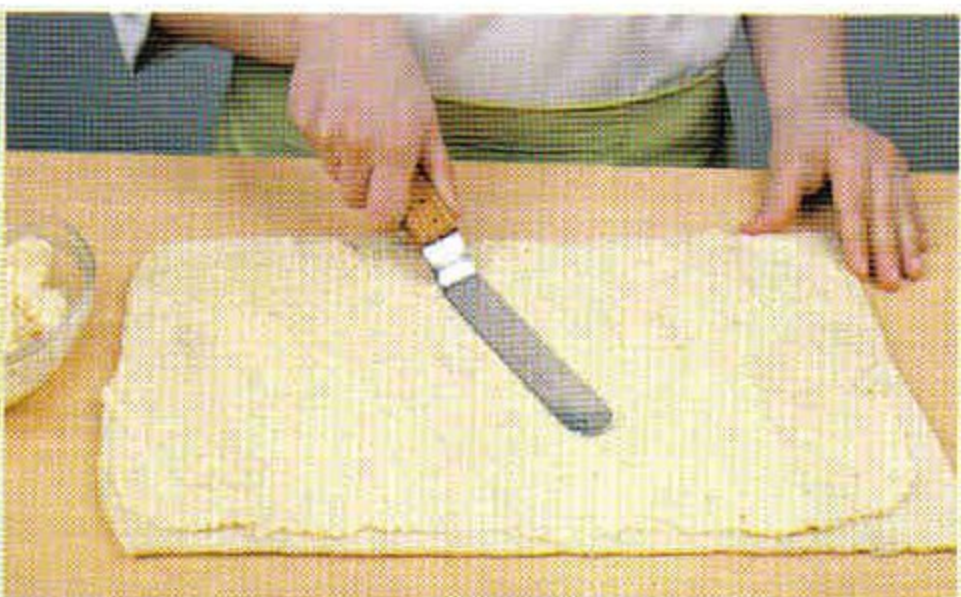




**7** Amasar hasta otorgarle forma rectangular. Llevar los costados de la masa hacia el centro y, luego, superponer dándole forma de libro. Llevar a la heladera por, aproximadamente, 30 minutos.



**8** Retirar y estirar hacia las aberturas. Repetir 3 veces más el doblez realizado en el paso anterior. Dejar descansar en la heladera durante un mínimo de cuatro horas o, preferentemente, hasta el día siguiente, cubierta con papel film.



**9** Retirar. Estirar la masa hasta obtener 1 cm de espesor y forma rectangular. Dividir en dos rectángulos de, aproximadamente, 20 x 38 cm. Untar uno con la mitad de la crema de palmitos.



**10** Acomodar 4 palmitos en hilera y arrollar. Armar el otro arrollado de la misma forma.



**11** Cortar porciones y acomodarlas en una placa previamente enmantecada.



**12** Dejar levar. Pincelar con huevo ligeramente batido y llevar a horno precalentado a temperatura moderada por espacio de 20 minutos. Retirar y pulverizar con agua para darles brillo.



## Paté de ave con higadillo

Especial de la casa

### Ingredientes

Para 2 patés

- Carne de pollo (preferentemente pechuga): 750 g
- Hígados de pollo ya limpios: 1 kg
- Claras: 5
- Vino blanco: 200 cm<sup>3</sup>
- Manteca: 50 g
- Cebollas de verdeo picadas: 100 g
- Cebollas criollas picadas: 2
- Laurel: 1 hoja
- Crema de leche: 500 cm<sup>3</sup>
- Sal y pimienta: a gusto
- Pimienta verde en grano: 1 cucharada sopera
- Manteca para el molde: cantidad necesaria

### Para decorar

- Cebolla de verdeo cortada en aros: cantidad necesaria
- Pimiento rojo cortado en cubitos: cantidad necesaria

### Utensilios

- Procesadora
- Sartén
- Espátula y cuchara
- Bol
- Molde tipo budín inglés de 20 cm de largo x 5 cm de ancho y 5 cm de alto
- Papel manteca



**1** Procesar la carne de pollo, el hígado, las claras y el vino blanco. Reservar en la heladera.



**2** Rehogar las cebollas y la hoja de laurel en manteca hasta que estén transparentes. Retirar la hoja de laurel.



**3** Mezclar las cebollas con la carne y el hígado de pollo. Procesar nuevamente hasta formar una pasta suave. Pasar a un bol



**4** Incorporar la crema de leche. Salpimentar. Incorporar la pimienta verde. Volcar la preparación a un molde tipo budín inglés, previamente enmantecado y con la base forrada en papel manteca. Cocinar a baño maría en horno precalentado a temperatura moderada por espacio de 1 hora y 15 minutos, aproximadamente. Retirar. Dejar entibiar. Desmoldar. Decorar con aros de cebolla de verdeo y pimiento rojo cortado en cubitos.





# Terrina de vegetales con muzzarella

Con matices verdes

## Ingredientes

Para 14 rodajas de 2 cm

- Yogur natural: 300 cm<sup>3</sup>
- Huevos: 6
- Ajo picado: 2 dientes
- Albahaca picada: 1 pocillo
- Sal y pimienta a gusto
- Zanahorias cocidas cortadas en bastones: 3
- Chauchas redondas cocidas: 100 g
- Flores de brócoli cocidas: 1 taza tamaño té
- Flores de coliflor cocidas: 1 taza tamaño té
- Muzzarella en tubo cortado al medio y a lo largo: 1
- Manteca para el molde: cantidad necesaria

## Utensilios

- Bol
- Budín inglés de 28 cm de largo x 6 cm de alto
- Papel manteca
- Batidor de alambre y cuchara

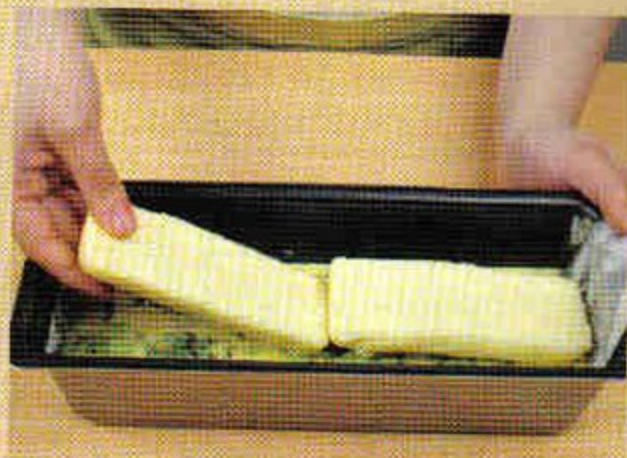


**1** Colocar el yogur natural en un bol. Incorporar los huevos, de a uno, a medida que se van integrando.

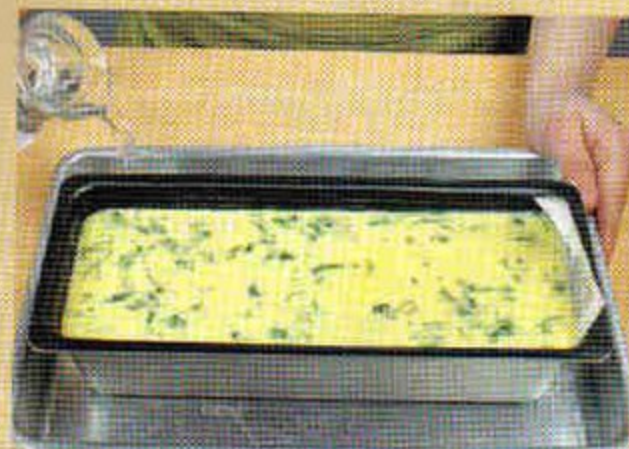
**2** Condimentar con el ajo y la albahaca picada. Salpimentar a gusto.



**3** Colocar en forma alternada, la mitad de las zanahorias, chauchas, flores de brócoli y coliflor en un molde tipo budín inglés, previamente enmantecado con una tira de papel también enmantecada.



**4** Volcar la mitad de la preparación de yogur. Ubicar la muzzarella en el centro.



**5** Poner el resto de las verduras y cubrir con la mezcla de yogur y huevos. Cocinar en horno a baño maría a temperatura moderada por espacio de 1 hora. Retirar, dejar enfriar y desmoldar.



# Terrina de zapallitos y calabaza

## Fiesta tricolor

### Ingredientes

Para 15 rodajas de 2 cm

- Calabaza cortada en láminas: 1 (1,5 kg)
- Sal y pimienta a gusto
- Zapallitos redondos: 6
- Aceite: cantidad necesaria
- Queso tofu blanco: 500 g
- Huevos: 6
- Crema: 200 cm<sup>3</sup>
- Manteca para el molde: cantidad necesaria

### Utensilios

- Cuchillo, espumadera, tenedor y cucharón
- Bol
- Molde tipo budín inglés de 30 cm de largo x 8 de alto
- Papel enmantecado
- Asadera y papel absorbente



**1** Blanquear la calabaza en agua caliente con una pizca de sal. Retirar, cortar la cocción en agua helada, escurrir y reservar.



**2** Cortar los zapallitos en ruedas, salpimentarlos y grillarlos o saltearlos en aceite.



**3** Colocar el queso tofu blando en un bol y pisar con un tenedor. Incorporar los huevos y la crema. Salpimentar y mezclar.



**4** Colocar dos capas de zapallitos en el molde, previamente enmantecado con una tira de papel enmantecado. Cubrir con la mezcla de queso y huevos.

**5** Agregar las láminas de calabaza y, luego, la mezcla de queso y huevos. Continuar alternando capas de zapallitos y calabazas terminando con la mezcla. Colocar el molde en una asadera con papel absorbente. Verter agua caliente en la asadera y llevar a horno precalentado a temperatura moderada por espacio de 50 minutos. Retirar y dejar enfriar a temperatura ambiente antes de desmoldar.

